14.047 Trhanec s ovocnou šťavou
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00	17,00	17,00
olej	0,80	0,80	0,90	0,90	1,10	1,10	1,30	1,30
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
múka hladká	5,50	5,50	6,00	6,00	6,50	6,50	7,50	7,50
vajcia	50	2,50	60	3,00	65	3,25	75	3,75
cukor kryštálový	0,80	0,80	1,10	1,10	1,30	1,30	1,80	1,80
hrozienka	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,50	1,50
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
cukor práškový	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
sirup ovocný	1,40	1,40	1,75	1,75	2,00	2,00	2,50	2,50
hmotnosť porcie v g	160		200		240		290	

Výrobný postup

V mlieku rozšľaháme žĺtka, soľ, cukor, pridáme múku, umyté hrozienka a všetko dobre rozmiešame. Cesto skypríme tuhým snehom z bielkov. Z pripravenej masy pečieme väčšie palacinky. Cesto opečieme z oboch strán. Upečené cesta potrháme alebo pokrájame na kúsky. Pred podávaním posypeme práškovým a vanilkovým cukrom a polejeme ovocným sirupom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1914	459	12,17	12,9		71,2	2,5	138,3	1,8	0,086	0,1	0,3	1,1	
B	2214	531	14,12	14,8		82,5	2,9	167,5	2,1	0,103	0,2	0,3	1,4	
C	2511	603	15,74	17,5		92,4	3,2	195,4	2,4	0,113	0,2	0,3	1,7	
D	2985	716	18,57	20,6		110,4	3,7	237,2	2,7	0,132	0,2	0,4	2,0	